

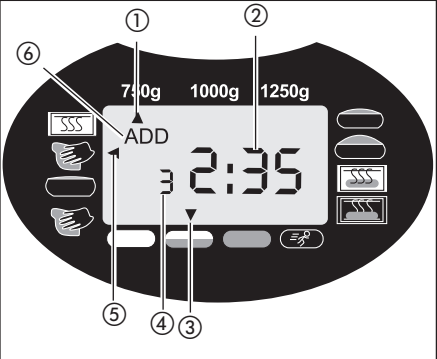
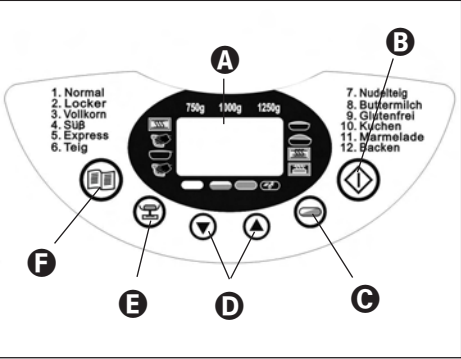
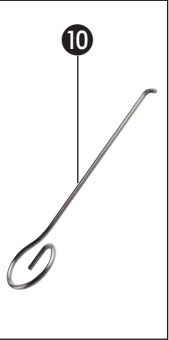
# ■ BROTBACKAUTOMAT



**DE**  
**AT** **Brotbackautomat**  
Bedienungsanleitung

**NL** **Broodbakmachine**  
Gebruiksaanwijzing

**PT** **Forno para cozer pão**  
Manual de instruções



| <b>INHALTSVERZEICHNIS</b>      | <b>SEITE</b> |
|--------------------------------|--------------|
| Sicherheitshinweise            | 2            |
| Geräteübersicht                | 3            |
| Zubehör                        | 3            |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch    | 4            |
| Vor dem ersten Gebrauch        | 4            |
| Eigenschaften                  | 4            |
| Bedienfeld                     | 5            |
| Programme                      | 6            |
| Timer-Funktion                 | 7            |
| Vor dem Backen                 | 8            |
| Brot backen                    | 8            |
| Fehlermeldungen                | 10           |
| Reinigung und Pflege           | 10           |
| Technische Daten               | 11           |
| Entsorgung                     | 11           |
| Garantie und Service           | 12           |
| Importeur                      | 12           |
| Programmablauf                 | 13           |
| Fehlerbehebung Brotbackautomat | 17           |

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

## Sicherheitshinweise

---

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z.B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.  
Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsksystem um das Gerät zu betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.

## Geräteübersicht

---

- ❶ Sichtfenster
- ❷ Gerätedeckel
- ❸ Belüftungsschlitze
- ❹ Netzkabel
- ❺ Bedienfeld



Dieses Symbol auf dem Deckel Ihres Brotbackautomaten warnt Sie vor Verbrennungsgefahr.

## Zubehör

---

- ❻ 2 Knethaken
  - ❼ Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
  - ❽ Messbecher
  - ❾ Messlöffel
  - ❿ Knethakenentferner
- Kurzinformation
  - Rezeptheft
  - Bedienungsanleitung

# Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

Benutzen Sie Ihren Bifinett Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.

Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

## Vor dem ersten Gebrauch

---

### Entsorgung des Verpackungsmaterials

Packen Sie Ihr Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

### Erste Reinigung

Wischen Sie Backform **7**, Kneithaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Bedienfeld **5**.

### Aufheizen

**i** Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform **7** in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel **2**. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME“ beschrieben und drücken Sie Start/Stop **3**, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop **3**, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **7**, Kneithaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

**⚠ Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **7** aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

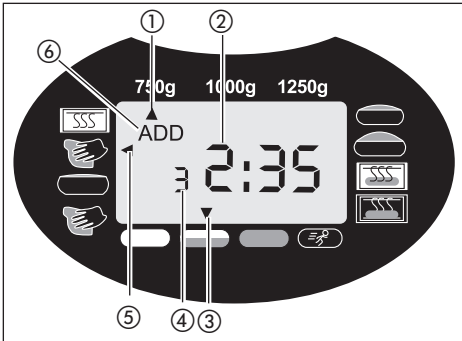
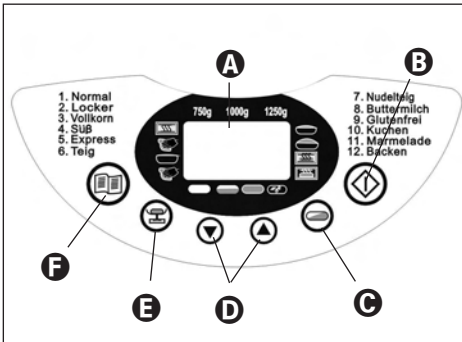
## Eigenschaften

---

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können zwischen 12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.
- Durch das Programm „Glutenfrei“ können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z.B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.

# Bedienfeld



## A Display

Anzeige für

- ① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl
- ③ den gewählten Bräunungsgrad (Hell , Mittel , Dunkel , Schnell )
- ④ die gewählte Programm-Nummer
- ⑤ den Programmablauf
- ⑥ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

## B Start / Stop

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.

Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste **B**, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display **A** blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste **B** kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt.

## ⚠ Hinweis:

Drücken Sie nicht die Start/Stop-Taste **B**, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen. Beobachten Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster.

## ⚠ Achtung:

Beim Drücken aller Tasten muss ein Signalton ertönen, ausgenommen, während das Gerät in Betrieb ist.

## C Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

Wahl des Bräunungsgrades oder wechseln in den Schnellmodus (Hell/Mittel/Dunkel/Schnell).

Drücken Sie wiederholt die Taste Bräunungsgrad **C**, bis der Pfeil über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Für die Programme 1 - 4 können Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste Bräunungsgrad **C** den Schnellmodus aktivieren, um den Backvorgang zu verkürzen. Drücken Sie die Taste Bräunungsgrad **C** so oft, bis der Pfeil über „Schnell“ erscheint. Bei den Programmen 6, 7 und 11 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.

## D Timer ▼ ▲

Zeitverzögertes Backen.

## ⚠ Hinweis:

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

### **B** Brotgewicht

Wahl des Brotgewichtes (750 g / 1000 g / 1250 g). Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschtem Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben (750 g / 1000 g / 1250 g) beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in die Backform **7**.

### **A** Hinweis:

Die Voreinstellung beim Einschalten des Gerätes ist 1250 g. Bei den Programmen 6, 7, 11 und 12 können Sie das Brotgewicht nicht einstellen.

### **F** Programmwahl (Menü)

Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display **A** erscheint die Programm-Nummer und die entsprechende Backzeit.

### **Memory Funktion**

Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht bei Löschen/Beenden des Backvorgangs oder bei Betätigung der Start/Stop-Taste **B** bis ein langer Signalton ertönt.

### **Sichtfenster 1**

Durch das Sichtfenster **1** können Sie den Backvorgang beobachten.

## **Programme**

---

Mit der Taste Programmwahl **F** wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display **A** angezeigt. Die Backzeiten sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen. Siehe Kapitel „Programmablauf“.

### **Programm 1: Normal**

Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** ein.

### **Programm 2: Locker**

Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

### **Programm 3: Vollkorn**

Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

### **Programm 4: Süß**

Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

### **Programm 5: Express**

Für das Kneten, Teig gehen lassen und das Backen wird weniger Zeit benötigt. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

### **Programm 6: Teig (kneten)**

Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

### **Programm 7: Nudelteig**

Für die Zubereitung von Nudelteig. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

### Programm 8: Buttermilch

Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

### Programm 9: Glutenfrei

Für Brote aus Gluten freien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

### Programm 10: Kuchen

Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

### Programm 11: Marmelade

Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

### Programm 12: Backen

Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird. Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten. Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

#### Hinweis:

Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ **6** erscheint im Display. Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu. Die Zutaten werden durch den Knethaken **6** nicht zerkleinert.

Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform **7** geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

## Timer-Funktion

---

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.

Mit den Pfeiltasten **▲** und **▼** **D** stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein.

**⚠ Warnung!** Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft. Brandgefahr!

Wählen Sie ein Programm. Das Display **A** zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.

Mit der Pfeiltaste **▲** **D** verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste **▲** **D** verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit. Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste **▼** **D** die Zeit korrigieren.

Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste **B**.

Der Doppelpunkt im Display **A** blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.

Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display **A** zeigt 0:00 an.

### Beispiel:

Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten in 7 Stunden und 30 Minuten, also um 15:30 Uhr, frisches Brot haben.

Wählen Sie zunächst das Programm 1 und drücken Sie dann die Pfeiltasten **D** so lange, bis im Display **A** 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

**i Hinweis:** Bei dem Programm „Marmelade“ steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

### **A Hinweis**

Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

## Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

### Zutaten

#### **A Hinweis**

Nehmen Sie die Backform **7** aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.

- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform **7**.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf ein genaues Abmessen der der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

### **A Hinweis**

Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform **7** laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

## Brot backen

### Vorbereitung

Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.

Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

1. Ziehen Sie die Backform **7** aus dem Gerät nach oben heraus.
2. Stecken Sie die Knethaken **6** auf die Antriebswellen in der Backform **7**. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
3. Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform **7**. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

### **A Hinweis**

Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

4. Setzen Sie die Backform **7** wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.
7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste **F**. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste **E**.

9. Wählen Sie den Bräunungsgrad **C** Ihres Brotes. Im Display **A** zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell“ wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

#### **Hinweis**

Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad“ nicht möglich.

Die Funktion „Schnell“ ist nur für die Programme 1-4 möglich.

Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

10. Sie haben jetzt die Möglichkeit über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms einzustellen. Sie können eine maximale Zeitverschiebung von bis zu 15 Stunden eingeben.

#### **Hinweis**

Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

#### **Programm starten**

Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stop Taste **B**.

- i Hinweis:** Die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 8 und 9 starten mit einer 10- bis 30-minütigen Vorheizphase (außer Schnell-Modus, siehe Tabelle Programmablauf). Die Knethaken **6** bewegen sich hierbei nicht. Das ist kein Fehler des Gerätes.

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster **1** Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster **1** kommen. Der Gerätedeckel **2** kann während der Knetphase geöffnet werden.

#### **Hinweis**

Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

#### **Programm beenden**

Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display **A** zeigt 0:00 an.

Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

#### **Hinweis**

Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

Dabei zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stop-Taste **B** bis zum Ertönen der Signaltöne gedrückt halten.

#### **Warnung**

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel **2** öffnen.

Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

#### **Brot entnehmen**

Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform **7** immer Topflappen oder Schutzhandschuhe.

Halten Sie die Backform **7** schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform **7** löst.

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken **6**, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken **6** mit dem beiliegenden Knethakenentferner **10**.

#### **Hinweis**

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen können.

Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ⑦ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken ⑥ an der Antriebswelle.

**Tipp:** Wenn Sie die Knethaken ⑥ nach dem letzten Knetvorgang entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform ⑦ nicht aufgerissen.

- Drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste ③, um das Programm ganz zu Anfang der Backphase zu unterbrechen oder ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Sie müssen den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder mit dem Stromnetz verbinden, damit der Backvorgang anschließend fortgesetzt werden kann.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ② und nehmen Sie die Backform ⑦ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ⑥ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ⑦. Setzen Sie die Backform ⑦ wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel ②.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken ⑥ im Teig befindet.

## Fehlermeldungen

---

- Wenn das Display ① „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel ② und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel ② und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

### **Warnung**

Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt hat. Das funktioniert nur bei dem Programm 12.

- Wenn das Display „EE0“, „EE1“ oder „LLL“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Reinigung und Pflege

---

### **Warnung**

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.

Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

### **Achtung**

Die Geräte- bzw. Zubehöerteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

### **Gehäuse, Deckel, Backraum**

Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

- Trocknen Sie den Innenbereich gut ab. Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel **2** vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2**, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel **2** aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel **2** zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.

### **Backformen und Knethaken**

Die Oberflächen der Backformen **7** und Knethaken **6** sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backformen **7** und Knethaken **6** aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backformen **7** mit einem feuchten Tuch ab.

### **Achtung**

Tauchen Sie die Backform **7** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigen Sie den Innenraum der Backform **7** mit warmer Spülmittellauge.

Sind die Knethaken **6** verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform **7** für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.

Ist die Einsatzhalterung im Knethaken **6** verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.

Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünnern.

## **Technische Daten**

|                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| Modell:            | Brotbackautomat<br>KH 1171 |
| Nennspannung:      | 220-240V~50Hz              |
| Leistungsaufnahme: | 850 Watt                   |

## **Entsorgung**



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

---

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

### **DE** **Schraven** **Service- und Dienstleistungs GmbH**

Gewerbering 14  
47623 Kevelaer, Germany  
Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise  
aus dem Mobilfunknetz)

Fax: +49 (0) 2832 3532  
e-mail: [support.de@kompernass.com](mailto:support.de@kompernass.com)

### **AT** **Kompernaß Service Österreich**

Rittenschöber KG  
Gmundner Strasse 10  
A-4816 Gschwandt  
Tel.: +43 (0) 7612 6260516  
Fax: +43 (0) 7612 626056  
e-mail: [support.at@kompernass.com](mailto:support.at@kompernass.com)

# Programmablauf

| Programm                                                                                             | 1. Normal                |              |              |              |              |              | 2. Locker                |              |              |              |              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Bräunungsgrad                                                                                        | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |              |              | Schnell      |              |              | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |              |              | Schnell      |              |              |
| Größe                                                                                                | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Zeit (Stunden)                                                                                       | 2:58                     | 3:05         | 3:15         | 2:14         | 2:20         | 2:25         | 3:13                     | 3:18         | 3:25         | 2:18         | 2:25         | 2:30         |
| Vorheizen (Min)     | 15                       | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                       | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Kneten 1 (Min)      | 12                       | 13           | 13           | 12           | 13           | 13           | 12                       | 12           | 15           | 12           | 13           | 13           |
| Gehen 1 (Min)       | 25                       | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           | 20                       | 20           | 20           | 10           | 10           | 10           |
| Kneten 2 (Min)      | 2<br>3A*<br>5            | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8            | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Gehen 2 (Min)       | 30                       | 30           | 30           | 18           | 18           | 18           | 43                       | 41           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Gehen 3 (Min)       | 30                       | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           | 35                       | 35           | 35           | 30           | 30           | 30           |
| Backen (Min)       | 56                       | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 60                       | 65           | 70           | 60           | 65           | 70           |
| Warmhalten (Min)  | 60                       | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                       | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Zutaten hinzugeben<br>(Stunden verbleibend)                                                          | 2:01                     | 2:05         | 2:10         | 1:49         | 1:53         | 1:58         | 2:26                     | 2:29         | 2:28         | 1:53         | 1:58         | 2:03         |
| Voreinstellung der Zeit                                                                              | 15h                      | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                      | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 3A heißt, dass der Brotbackautomat 3 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“  erscheint.

| Programm                                                                                            | 3. Vollkorn              |              |              |              |              |              | 4. Süß                   |              |              |              |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Bräunungsgrad                                                                                       | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |              |              | Schnell      |              |              | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |              |              | Schnell      |              |              |
| Größe                                                                                               | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Zeit (Stunden)                                                                                      | 3:18                     | 3:25         | 3:35         | 2:24         | 2:30         | 2:35         | 2:56                     | 3:01         | 3:10         | 2:10         | 2:16         | 2:20         |
| Vorheizen (Min)    | 15                       | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                       | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Kneten 1 (Min)     | 11                       | 12           | 12           | 11           | 13           | 13           | 12                       | 12           | 12           | 11           | 12           | 12           |
| Gehen 1 (Min)      | 30                       | 30           | 30           | 10           | 10           | 10           | 25                       | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           |
| Kneten 2 (Min)     | 2<br>3A<br>8             | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6            | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Gehen 2 (Min)      | 38                       | 38           | 38           | 23           | 23           | 23           | 35                       | 35           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Gehen 3 (Min)      | 35                       | 35           | 35           | 35           | 35           | 35           | 30                       | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           |
| Backen (Min)       | 56                       | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 52                       | 56           | 60           | 52           | 56           | 60           |
| Warmhalten (Min)  | 60                       | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                       | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Zutaten hinzugeben<br>(Stunden verbleibend)                                                         | 2:17                     | 2:21         | 2:26         | 1:59         | 2:03         | 2:08         | 2:03                     | 2:07         | 2:11         | 1:46         | 1:50         | 1:54         |
| Voreinstellung der Zeit                                                                             | 15h                      | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                      | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 4A heißt, dass der Brotbackautomat 4 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

| Programm                                                                                            | 5. Express               |                |                | 6. Teig        | 7. Nudelteig      | 8. Buttermilch           |              |              | 9. Glutenfrei            |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------|----------------|----------------|-------------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------------------|--------------|--------------|
| Bräunungsgrad                                                                                       | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |                |                | N/A            | N/A               | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |              |              | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |              |              |
| Größe                                                                                               | 750 g                    | 1000 g         | 1250 g         | N/A            | N/A               | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       |
| Zeit (Stunden)                                                                                      | 1:15                     | 1:18           | 1:20           | 1:50           | 0:15              | 3:17                     | 3:21         | 3:30         | 3:40                     | 3:45         | 3:55         |
| Vorheizen (Min)    | N/A                      | N/A            | N/A            | 10             | N/A               | 25                       | 25           | 30           | 15                       | 15           | 20           |
| Kneten 1 (Min)     | 8                        | 8              | 8              | 12             | 15                | 10                       | 10           | 10           | 12                       | 12           | 12           |
| Gehen 1 (Min)      | N/A                      | N/A            | N/A            | 10             | N/A               | 20                       | 20           | 20           | 20                       | 20           | 20           |
| Kneten 2 (Min)     | N/A<br>2A<br>5           | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>3A<br>5 | N/A<br>N/A<br>N/A | 2<br>5A*<br>8            | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>3A<br>8             | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 |
| Gehen 2 (Min)      | N/A                      | N/A            | N/A            | 25             | N/A               | 45                       | 45           | 45           | 50                       | 50           | 50           |
| Gehen 3 (Min)      | 20                       | 20             | 20             | 45             | N/A               | 30                       | 30           | 30           | 50                       | 50           | 50           |
| Backen (Min)       | 40                       | 43             | 45             | N/A            | N/A               | 52                       | 56           | 60           | 60                       | 65           | 70           |
| Warmhalten (Min)  | 60                       | 60             | 60             | N/A            | N/A               | 60                       | 60           | 60           | 60                       | 60           | 60           |
| Zutaten hinzugeben<br>(Stunden verbleibend)                                                         | 1:05                     | 1:08           | 1:10           | 1:15           | N/A               | 2:15                     | 2:19         | 2:23         | 2:48                     | 2:53         | 2:58         |
| Voreinstellung der Zeit                                                                             | 15h                      | 15h            | 15h            | 15h            | 15h               | 15h                      | 15h          | 15h          | 15h                      | 15h          | 15h          |

\* 5A heißt, dass der Brotbackautomat 5 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

| Programm                                                                                             | 10. Kuchen               |                   |                   | 11. Marmelade        | 12. Backen               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|
| Bräunungsgrad                                                                                        | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |                   |                   | N/A                  | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |
| Größe                                                                                                | 750 g                    | 1000 g            | 1250 g            | N/A                  | N/A                      |
| Zeit (Stunden)                                                                                       | 1:30                     | 1:35              | 1:40              | 1:20                 | 1:00                     |
| Vorheizen (Min)     | N/A                      | N/A               | N/A               | N/A                  | N/A                      |
| Kneten 1 (Min)      | 15                       | 15                | 15                | N/A                  | N/A                      |
| Gehen 1 (Min)       | N/A                      | N/A               | N/A               | 15<br>Hitze + kneten | N/A                      |
| Kneten 2 (Min)      | N/A<br>N/A<br>N/A        | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A    | N/A<br>N/A<br>N/A        |
| Gehen 2 (Min)       | N/A                      | N/A               | N/A               | N/A                  | N/A                      |
| Gehen 3 (Min)       | N/A                      | N/A               | N/A               | 45<br>Hitze + kneten | N/A                      |
| Backen (Min)        | 60                       | 65                | 70                | 20<br>Gehen          | 60                       |
|                                                                                                      | 15<br>Gehen              | 15<br>Gehen       | 15<br>Gehen       |                      |                          |
| Warmhalten (Min)  | 60                       | 60                | 60                | N/A                  | 60                       |
| Zutaten hinzugeben<br>(Stunden verbleibend)                                                          | N/A                      | N/A               | N/A               | N/A                  | N/A                      |
| Voreinstellung der Zeit                                                                              | 15h                      | 15h               | 15h               | N/A                  | 15h                      |

# Fehlerbehebung Brotbackautomat

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Was tun, wenn der Knethaken ❹ nach dem Backen in der Backform ❺ stecken bleibt?                             | Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❺ und drehen Sie den Knethaken ❹, um die Verkrustungen darunter zu lösen.                                                                                                                                                                                                                             |
| Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?                                                | Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.                                                                                                                         |
| Sind die Backformen ❺ spülmaschinengeeignet?                                                                | Nein. Bitte spülen Sie die Backformen ❺ und Knethaken ❹ mit der Hand.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?                                                  | Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❹ und die Backform ❺ richtig eingerastet sind.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Was tun, wenn der Knethaken ❹ im Brot stecken bleibt?                                                       | Entfernen Sie den Knethaken ❹ mit dem Knethakenentferner ❿.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?                                                | Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.                                                                                                                                                                                                                                |
| Wie lange dauert das Brotbacken?                                                                            | Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf“.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Welche Brotgewichte kann ich backen?                                                                        | Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?                          | Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste ❸ gedrückt hat? | Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen“ oder „Ruhen“ sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft.<br>Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste ❸ richtig gedrückt haben.<br>Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist. |
| Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.                                                                | Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.                                                                                                                                                                                                                      |



| <b>INHOUDSOPGAVE</b>                             | <b>PAGINA</b> |
|--------------------------------------------------|---------------|
| <b>Veiligheidsvoorschriften</b>                  | <b>20</b>     |
| <b>Apparaatoverzicht</b>                         | <b>21</b>     |
| <b>Accessoires</b>                               | <b>21</b>     |
| <b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> | <b>21</b>     |
| <b>Vóór de eerste ingebruikname</b>              | <b>22</b>     |
| <b>Mogelijkheden</b>                             | <b>22</b>     |
| <b>Bedieningspaneel</b>                          | <b>23</b>     |
| <b>Programma's</b>                               | <b>24</b>     |
| <b>Timerfunctie</b>                              | <b>25</b>     |
| <b>Vóór het bakken</b>                           | <b>26</b>     |
| <b>Brood bakken</b>                              | <b>26</b>     |
| <b>Foutmeldingen</b>                             | <b>28</b>     |
| <b>Reiniging en onderhoud</b>                    | <b>28</b>     |
| <b>Technische gegevens</b>                       | <b>29</b>     |
| <b>Afvoeren</b>                                  | <b>29</b>     |
| <b>Garantie en service</b>                       | <b>29</b>     |
| <b>Importeur</b>                                 | <b>30</b>     |
| <b>Programmaverloop</b>                          | <b>31</b>     |
| <b>Problemen met de broodbakmachine oplossen</b> | <b>35</b>     |

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik.  
Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

## Veiligheidsvoorschriften

---

- Lees a.u.b. eerst volledig de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat gebruikt!
- Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen stikken bij onjuist gebruik van het verpakkingsmateriaal. Voer het verpakkingsmateriaal na het uitpakken onmiddellijk af of bewaar het op een plek waar kinderen geen toegang tot hebben.
- Controleer de broodbakautomaat na het uitpakken op transportschade. Neem eventueel contact op met uw leverancier.
- Zet het apparaat op een oppervlak dat droog, waterpas en ongevoelig voor hitte is.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen en explosieve en/of brandbare gassen. Ten opzichte van andere voorwerpen moet een minimale afstand worden aangehouden van 10 cm.
- Let op dat de ventilatieopening van het apparaat niet wordt afgedekt.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de aanduidingen op het kenplaatje.
- Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe randen en hete oppervlakken of voorwerpen. Hierdoor kan de isolatie van het snoer beschadigd raken.
- Laat het apparaat zolang het in bedrijf is nooit onbeheerd achter!
- Ter voorkoming van struikelingen of andere ongelukken is het apparaat voorzien van een kort netsnoer.
- Gebruik het apparaat alleen binnen.
- Zet het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis, een hete oven of andere warmtebronnen.
- Dek het apparaat nooit met een handdoek of andere materialen af. Hitte en stoom moeten kunnen ontsnappen. Er kan brand ontstaan als het apparaat met een brandbaar materiaal wordt afgedekt of hiermee in contact komt, zoals bijvoorbeeld gordijnen.
- De maximaal toegestane belastbaarheid van een eventueel verlengsnoer moet overeenstemmen met het opgenomen vermogen van de broodbakmachine.
- Leg een verlengsnoer zodanig neer dat niemand erover kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken.
- Controleer telkens voor gebruik het netsnoer en de netstekker. Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient het door de fabrikant, de klantendienst of een hiertoe bevoegd persoon te worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, kan tot beschadigingen leiden. Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is. Anders vervalt de garantieclaim.
- Start een bakprogramma alleen als er een bakvorm in het apparaat is geplaatst. Anders kan dit een onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.
- Let goed op als zich kinderen in de buurt van het apparaat bevinden! Als het apparaat niet wordt gebruikt alsmede voor het reinigen van het apparaat, dient u de netstekker uit het stopcontact te trekken. Voor het demonteren van afzonderlijke onderdelen dient u het apparaat eerst te laten afkoelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.

Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Controle, reparaties en technisch onderhoud mogen slechts door een gekwalificeerde vakhandelaar worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantieclaim.
  - Leg geen voorwerpen op het apparaat en dek het niet af. Brandgevaar!
  - Voorzichtig! De broodbakmachine wordt heet. Raak het apparaat eerst aan als het is afgekoeld of gebruik een pannenlap.
  - Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of te plaatsen.
  - Verplaats de broodbakmachine niet, als zich in de oven een hete of vloeibare inhoud, zoals jam, bevindt. Er bestaat verbrandingsgevaar!
  - Vermijd tijdens het gebruik contact met de roterende kneedhaak. Er bestaat letselgevaar!
  - Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.
  - Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en als u het gaat schoonmaken.
  - Gebruik de broodbakmachine niet om er etenswaren of keukengerei in te bewaren.
  - Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen van metaal in de broodbakmachine. Dit kan kortsluiting veroorzaken. Er bestaat brandgevaar!
  - Dompel de broodbakautomaat niet in water of een andere vloeistof. Er bestaat gevaar op een elektrische schok!
  - Reinig het apparaat niet met krassende schuursponzen.
- Als zich deeltjes van de spons losmaken en met elektrische delen in aanraking komen, bestaat er gevaar op een elektrische schok.

- Gebruik het apparaat nooit leeg of zonder bakvorm. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat.
- Sluit altijd de deksel tijdens de werking van het apparaat.
- Verwijder nooit de bakvorm uit de oven tijdens de werking van het apparaat.

## Apparaatoverzicht

---

- 1 Kijkvenster
- 2 Apparaatdeksel
- 3 Ventilatiesleuven
- 4 Netsnoer
- 5 Bedieningspaneel



Dit symbool op de deksel van uw broodbakmachine waarschuwt u voor brandgevaar.

## Accessoires

---

- 6 2 kneedhaken
  - 7 Bakvorm voor maximaal 1250 g broodgewicht
  - 8 Maatbeker
  - 9 Maatlepel
  - 10 Kneedhaakverwijderaars
- Beknopte informatie
  - Receptenboekje
  - Gebruiksaanwijzing

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

---

Gebruik de Bifinett broodbakmachine uitsluitend voor het broodbakken en voor het maken van jam/confituren voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet buitenshuis.

Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires. Niet aanbevolen toebehoren kunnen het apparaat beschadigen.

## Vóór de eerste ingebruikname

### Verwijderen van het verpakkingsmateriaal

Na uitpakken van het apparaat zorgt u voor verwijdering van het verpakkingsmateriaal volgens de in uw woonplaats geldende voorschriften.

### Eerste reiniging

Veeg de bakvorm ⑦, kneedhaken ⑥ en de buitenkant van de broodbakmachine voor de ingebruikname met een schone, vochtige doek af. Gebruik geen krassende schuurpons of schuurmiddelen. Verwijder de beschermende folie van het bedieningspaneel ⑤.

### Opwarmen

① Neem voor de eerste ingebruikname de volgende aanwijzing in acht:

Plaats de lege bakvorm ⑦ uitsluitend in het apparaat wanneer u dit voor de eerste keer verwarmt.

Sluit de deksel van het apparaat ②.

Kies het programma 12, zoals in hoofdstuk

„PROGRAMMA'S“ beschreven, en druk de

start/stop knop in ⑧ om het apparaat gedurende 5 minuten voor te verwarmen. Druk na 5 minuten de start/ stop-knop in ⑧, totdat een lange signaaltoon klinkt, om het programma te stoppen.

Daar de opwarmelementen licht ingevet zijn, kan het bij de eerste inbedrijfstelling licht gaan ruiken.

Dit is gewoon en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

Laat het apparaat volledig afkoelen en veeg de

bakvorm ⑦, kneedhaak ⑥ en het uitwendige oppervlak van de broodbakmachine nog een keer af met een schone, vochtige doek.

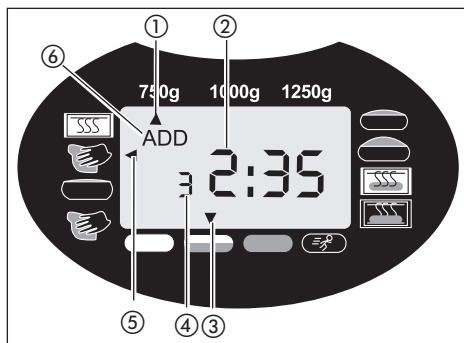
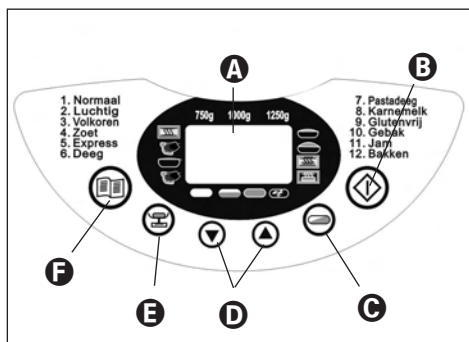
 **Brandgevaar!** Warm de broodbakmachine niet langer dan 5 minuten op met een lege bakvorm ⑦. Er bestaat gevaar op oververhitting.

## Mogelijkheden

De broodbakmachine biedt u de mogelijkheid om brood naar uw eigen smaak te bakken.

- U kunt uit 12 verschillende programma's kiezen.
- U kunt ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.
- U kunt pasta- of kleinbrooddeeg laten kneden en marmelade maken.
- Dankzij het programma "Glutenvrij" kunt u glutenvrije bakmixen en recepten met glutenvrije meelsoorten maken, zoals maïsmeel, boekweitmeel en aardappelmeel.

# Bedieningspaneel



## A Displayscherm

Deze geeft aan

- ① het gekozen gewicht (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② de resterende baktijd in uren en de geprogrammeerde tijdsinstelling
- ③ de gekozen bruiningsgraad (licht , middel , donker , snel )
- ④ het gekozen programmanummer
- ⑤ het programmaverloop
- ⑥ het toevoegen van ingrediënten ("ADD")

## B Start / Stop

Voor het starten en beëindigen van de werking of om een timerprogrammering te wissen.

Druk om de cyclus te onderbreken kort op de Start/ Stop-toets **B**, tot een geluidssignaal hoorbaar is en de tijd op het display **A** knippert. Door opnieuw op de Start/Stop-toets **B** te drukken, kunt u het bakken binnen 10 minuten verder laten gaan. Als u vergeet het programma voort te zetten, wordt het programma na 10 minuten automatisch voortgezet.

Om het apparaat volledig buiten werking te stellen of de instellingen te wissen, druk dan gedurende 3 seconden de start/stop-toets in **B**, totdat een lang geluidssignaal klinkt.

## ⚠ Opmerking:

Druk niet op de Start/Stop-toets **B** wanneer u alleen de toestand van het brood wilt controleren. Door het kijkvenster kunt u de voortgang van het bakproces volgen.

## ⚠ Let op:

Bij het indrukken van alle toetsen krijgt u een geluidssignaal te horen, behalve als het apparaat in bedrijf is.

## C Bruiningsgraad (of snelmodus)

Keuze van de bruiningsgraad of overschakelen naar de snelmodus (licht/middel/donker/snel). Druk herhaaldelijk op de toets bruiningsgraad **C**, tot de pijl boven de gewenste bruiningsgraad verschijnt. Voor de programma's 1 - 4 kunt u door herhaaldelijk op de toets Bruiningsgraad **C** te drukken de snelmodus activeren, om het bakproces te verkorten. Druk net zo vaak op de toets Bruiningsgraad **C**, tot de pijl boven "Snel" verschijnt. Bij de programma's 6, 7 en 11 kan geen bruiningsgraad worden gekozen.

## D Timer ▲ ▼

Het bakken na een bepaalde tijd starten.

## ⚠ Opmerking:

Bij programma 11 kunt u niet instellen dat het bakken na een bepaalde tijd moet starten.

### **B Broodgewicht**

Het broodgewicht kiezen ( 750 g / 1000 g / 1250 g). Druk herhaaldelijk op deze toets, tot de pijl onder het gewenste gewicht verschijnt. De gewichtsaanduidingen (750 g / 1000 g / 1250 g) hebben betrekking op de hoeveelheid ingrediënten die zich in de bakvorm **7** bevinden.

### **A Opmerking:**

De voorinstelling bij het inschakelen van het apparaat is 1250 g. Bij de programma's 6, 7, 11 en 12 kunt u niet het gewicht van het brood instellen.

### **B Programmeerkeuze (menu)**

Oproepen van het gewenste bakprogramma (1-12). Op het display **A** verschijnt het programmanummer en de bijbehorende baktijd.

### **Geheugenfunctie**

Als het apparaat na een stroomstoring van maximaal 10 minuten weer wordt ingeschakeld, gaat het programma op de plaats van de onderbreking verder. Dit is echter niet het geval bij het wissen/beëindigen van het bakproces of bij het indrukken van de start/stop-toets **B** totdat een lang geluidssignaal klinkt.

### **Kijkvenster 1**

Door het kijkvenster **1** kunt u de bakcyclus in het oog houden.

## **Programma's**

---

Met de programmeerkeuzetoets **B** kunt u het gewenste programma uitkiezen. Het desbetreffende programmanummer wordt op het displayscherm **A** weergegeven. De baktijden hangen af van de gekozen programmacombinaties. Zie het hoofdstuk "Programmaverloop".

### **Programma 1: Normaal**

Voor meergranen- en wittebrood dat voornamelijk uit tarwe- of rogge-meel bestaat. Het brood heeft een compacte consistentie. De bruining van het brood wordt ingesteld met de toets Bruiningsgraad **C**.

### **Programma 2: Luchtig**

Voor licht brood van fijne bloem. Dit brood is over het algemeen luchtig en heeft een knapperige korst.

### **Programma 3: Volkoren**

Voor brood met een zwaardere meelsoort, bijv. tarwevolkorenmeel en rogge-meel. Het brood wordt compacter en zwaarder.

### **Programma 4: Zoet**

Voor brood met ingrediënten als vruchtensappen, cocosvlokken, rozijnen, geconfijte vruchten, chocolade of extra suiker. Door een langere rijstijd wordt het brood lichter en luchtiger.

### **Programma 5: Express**

Voor het kneden, deeg laten rijzen en het bakken kost daardoor minder tijd. Voor dit programma zijn echter alleen recepten geschikt die geen zware ingrediënten of krachtige meelsoorten bevatten. Bedenk dat het brood met dit programma minder luchtig en smakelijk kan worden.

### **Programma 6: Deeg (kneden)**

Voor het maken van gistdeeg voor broodjes, pizza's of bolussen. Bij dit programma vervalt het bakproces.

### **Programma 7: Pastadeeg**

Voor het maken van pastadeeg. Bij dit programma vervalt het bakproces.

### **Programma 8: Karnemelk**

Voor brood dat wordt gemaakt met karnemelk of yoghurt.

## Programma 9: Glutenvrij

Voor brood van glutenvrije meelsoorten en bakmixen. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijseigenschappen.

## Programma 10: Gebak

De ingrediënten worden bij dit programma gekneed, gerezen en gebakken. Gebruik voor dit programma bakpoeder.

## Programma 11: Jam

Voor het maken van jam, confituren, gelei en ander broodbeleg uit vruchten.

## Programma 12: Bakken

Voor het afbakken van brood dat niet of niet helemaal is doorgebakken of kant-en-klaar deeg. Alle kneed- of rustprocessen vervallen bij dit programma. Het brood wordt gedurende een uur na afloop van het bakproces warmgehouden. Daardoor wordt voorkomen dat het brood te vochtig wordt.

Programma 12 bakt het brood 60 minuten lang. Om deze functie voortijdig te beëindigen, drukt u op de start/stop-knop **B**, totdat er een lang geluidssignaal klinkt. Als u het apparaat wilt uitschakelen, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken.

### **Opmerking:**

Bij de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 en 9 krijgt u tijdens het programmaverloop een geluidssignaal te horen en op het display verschijnt "ADD" **6**. Voeg daarna direct twee ingrediënten toe, zoals fruit of noten.

De ingrediënten worden niet vermalen door de kneedhaken **6**.

Als u de timer ingesteld heeft kunt u alle ingrediënten ook aan het begin van het programma in de bakvorm **7** doen. Het fruit en de noten dienen in dit geval voordat ze worden toegevoegd, een beetje te worden fijn gemaakt.

## Timerfunctie

Met de timerfunctie kunt u het bakken op een bepaalde tijd laten beginnen.

Met de pijltoetsen **▲** en **▼** **D** stelt u de gewenste eindtijd van het bakproces in.

**⚠ Waarschuwing!** Voordat u een bepaald brood met de timerfunctie wilt bakken, moet het recept eerst worden uitgeprobeerd, om er zeker van te zijn, dat de verhouding tussen de ingrediënten klopt, het deeg niet te droog of te nat is of dat de hoeveelheid deeg niet te veel is en dan evt. overloopt. Brandgevaar!

Kies een programma. Het displayscherm **A** duidt de vereiste baktijd aan.

Met de pijltoets **▲** **D** verschuift u het beëindigen van het programma. Bij gebruik voor de eerste keer duurt het tot de eindtijd tien minuten langer. Ledere volgende keer dat de knop wordt ingedrukt **▲** **D**, wordt de eindtijd met 10 minuten uitgesteld. Houd de pijltoets ingedrukt om deze handeling te bespoedigen. De display laat het totaal van de baktijd en de verschuiving zien. Bij overschrijding van de gewenste tijdsvertraging kan de tijd met pijltoets **▼** **D** worden gecorrigeerd.

Bevestig de instelling van de timer met de Start/Stop-toets **B**.

De dubbele punt op het displayscherm **A** knippert en de geprogrammeerde tijd begint af te tellen. Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm **A** duidt 0:00 aan.

### **Voorbeeld:**

Het is 8.00 uur en u wilt over 7 uur en 30 minuten, dus om 15:30 uur, vers brood hebben.

Kies eerst programma 1 en druk dan net zo vaak op de pijltjestoetsen **D** tot op het display **A** 7:30 verschijnt, daar de tijd dat het brood klaar is 7 uur en 30 minuten bedraagt.

**ⓘ Opmerking:** Bij het programma "Jam" is de timerfunctie niet beschikbaar.

### **⚠ Opmerking**

Gebruik de timerfunctie niet als u snel bederfelijke ingrediënten als eieren, melk, room of kaas verwerkt.

## Vóór het bakken

Voor een succesvol bakproces dient u de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

### **Ingrediënten**

#### **⚠ Opmerking**

Haal de bakvorm **7** uit de behuizing, voordat u de ingrediënten erin doet. Als ingrediënten in de ovenruimte terechtkomen, kan door het heet worden van de verwarmingslangen een brand ontstaan.

- Doe de ingrediënten steeds in de aangegeven volgorde in de bakvorm **7**.
- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur verwarmd te zijn om een optimaal gaarproces van de gist te bewerkstelligen.
- Let op dat u de exacte hoeveelheid aan ingrediënten afmeet. Een geringe afwijking van de in het recept aangegeven hoeveelheid kan het bakresultaat al beïnvloeden.

### **⚠ Opmerking**

Gebruik in geen geval grotere hoeveelheden dan aangegeven. Teveel deeg kan de bakvorm **7** doen overlopen en bij de hete verwarmingslangen brand veroorzaken.

## Brood bakken

### **Vorbereitung**

Neem de veiligheidsvoorschriften in deze gebruiksaanwijzing in acht.

Plaats de broodbakmachine op een vlakke en stevige ondergrond.

1. Til de bakvorm **7** uit het apparaat.
2. Steek de kneedhaken **6** op de aandrijving in de bakvorm **7**. Let op dat ze goed vastklikken.
3. Voeg de in het recept aangegeven ingrediënten in de juiste volgorde toe in de bakvorm **7**. Voeg eerst de vloeistoffen, suiker, zout en vervolgens meel toe, en tenslotte de gist.

### **⚠ Opmerking**

Let op dat de gist niet met zout of vloeistoffen in aanraking komt.

4. Plaats de bakvorm **7** terug. Let op dat ze goed vastklikt.
5. Sluit de deksel van het apparaat **2**.
6. Steek de netstekker in het stopcontact. Er gaat een geluidssignaal af en op het display **A** verschijnt het programma nummer en de tijdsduur voor programma 1.
7. Kies het gewenste programma met de menu-toets **F**. Elke toetsdruk wordt bevestigd met een signaal.
8. Kies eventueel het formaat van het brood met toets **E**.
9. Kies de bruiningsgraad **C** voor het brood. Op het display **A** geeft de pijl aan of u licht, middel of donker heeft ingesteld. U kunt hier ook de functie „snel” kiezen, om de tijd, waarin het deeg rijst, te verkorten.

### **⚠ Opmerking**

Voor de programma's 6, 7 en 11 is de functie "Bruiningsgraad" niet beschikbaar.

De functie "Snel" is alleen beschikbaar voor de programma's 1-4.

Voor de programma's 6, 7, 11 en 12 is het instellen van het broodgewicht niet mogelijk.

10. Eventueel kunt u nu met de timerfunctie de eindtijd van het programma instellen. U kunt een tijdschuiving van maximaal 15 uur instellen.

### **Opmerking**

Voor programma 11 is deze functie niet beschikbaar.

### **Programma starten**

Start het programma met de Start/Stop-toets **B**.

- i** **Opmerking:** De programma's 1, 2, 3, 4, 6, 8 en 9 starten met een 10 tot 30 minuten durende voorverwarmingsfase (met uitzondering van de snelmodus, zie tabel programmaverloop). De kneedhaken **6** bewegen hierbij niet. Dit is geen fout van het apparaat.

Het programma voert achtereenvolgens automatisch de verschillende handelingen uit.

U kunt het programmaverloop door het kijkvenster

- 1** van uw broodbakmachine in oog houden. Soms kan tijdens de bakcyclus het kijkvenster **1** beslaan. De deksel van het apparaat **2** kan tijdens de kneedfase geopend worden.

### **Opmerking**

Open de deksel van het apparaat **2** niet tijdens de rijs- of bakfase. Het brood kan dan inzakken.

### **Programma beëindigen**

Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm **A** duidt 0:00 aan.

Bij beëindiging van het programma schakelt het apparaat automatisch over op een tot 60 minuten durende warmhoudstand.

### **Opmerking**

Dit geldt niet voor de programma's 6, 7 en 11.

Daarbij circuleert warme lucht in het apparaat. U kunt de warmhoudfunctie voortijdig beëindigen door de Start/Stop-toets **B** ingedrukt te houden tot u een geluidssignaal hoort.

### **Waarschuwing**

Voordat u de deksel van het apparaat **2** opent, dient u eerst de netstekker uit het stopcontact te trekken. Sluit het apparaat altijd van het lichtnet af als u het niet gebruikt!

### **Brood uitnemen**

Gebruik wanneer u de bakvorm **7** eruit haalt altijd pannenlappen of ovenhandschoenen. Houd de bakvorm **7** schuin boven een rooster en schud licht tot het brood uit de bakvorm **7** loskomt.

Verwijder als het brood niet van de kneedhaken **6** loskomt voorzichtig de kneedhaken **6** met de meegeleverde kneedhaakverwijderaar **10**.

### **Opmerking**

Gebruik geen metalen voorwerpen die krassen op de anti-aanbaklaag kunnen veroorzaken. Spoel gelijk nadat u het brood verwijderd heeft de bakvorm **7** met warm water af. U voorkomt zo dat de kneedhaken **6** aan de aandrijvingsassen vast blijven zitten.

**Tip:** Wanneer u de kneedhaken **6** verwijderd nadat het deeg voor de laatste keer is gekneet, gaat het brood niet stuk wanneer u het uit de bakvorm **7** neemt.

- Druk kort de Start/Stop-toets **B** in, om het programma aan het begin van de bakfase te onderbreken of trek de stekker uit het stopcontact. U moet de netstekker binnen 10 minuten weer in het stopcontact steken, om ervoor te zorgen dat het bakproces aansluitend weer kan worden voortgezet.

- Open de deksel van het apparaat ❷ en haal de bakvorm ❷ eruit. Met bemeelde handen kunt u het deeg eruit halen en de kneedhaken ❸ verwijderen.
- Leg de deeg weer in de bakvorm ❷. Plaats de bakvorm ❷ weer in het apparaat en sluit de deksel van het apparaat ❷.
- Steek zo nodig de netstekker in het stopcontact. Het bakprogramma wordt voortgezet.

Laat het brood 15-30 minuten afkoelen alvorens het te nuttigen.

Verzekert u er vóór het aansnijden van het brood altijd van dat er zich geen kneedhaak ❸ in het deeg bevindt.

## Foutmeldingen

- Als op het display ❶ "HHH" wordt weergegeven, nadat het programma is gestart, is de temperatuur van de broodbakmachine nog te hoog. Stop het programma en trek de netstekker eruit. Open de deksel van het apparaat ❷ en laat het apparaat 20 minuten afkoelen voordat u het verder gebruikt.
- Wanneer er geen nieuw programma kan worden gestart, nadat de broodbakmachine al een programma heeft beëindigd, is de machine nog te warm. In dit geval springt de displayweergave op de basisinstelling (programma 1). Open de deksel van het apparaat ❷ en laat het apparaat 20 minuten afkoelen voordat u het verder gebruikt.

### Waarschuwing

Probeer niet het apparaat in werking te stellen voordat het is afgekoeld. Dit functioneert alleen bij programma 12.

- Wanneer het display „EEO“, „EE1“ of „LLL“ weergeeft, nadat het programma werd gestart, zet u de broodbakmachine eerst uit en dan weer aan, door de stekker uit het stopcontact te trekken en vervolgens weer terug te plaatsen. Treedt er een foutweergave op, dient u contact op te nemen met de klantenservice.

## Reiniging en onderhoud

### Waarschuwing

Haal telkens voordat u het apparaat schoonmaakt de netstekker uit het stopcontact en laat het helemaal afkoelen.

Bescherm het apparaat tegen vocht, aangezien dit kan resulteren in een elektrische schok.

Neem hierbij ook de veiligheidsvoorschriften in acht.

### Let op

Het apparaat en zijn onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig!

### Behuizing, deksel, ovenruimte

Verwijder alle restjes uit de ovenruimte met een vochtige doek of een licht bevochtigde zachte spons. Neem ook de behuizing en de deksel af met een vochtige doek of spons.

- Droog de binnenkant van het apparaat goed af. Voor een oppervlakkige reiniging kan de apparaatdeksel ❷ van de behuizing verwijderd worden:
- Open de apparaatdeksel ❷ tot de wigvormige scharniernokken door de openingen van de scharniergeleidingen passen.
- Trek de apparaatdeksel ❷ uit de scharniergeleidingen.

- Om de deksel van het apparaat ② te monteren, dient u de scharniernokken door de opening van de scharniergeleidingen te voeren.

### Bakvormen en kneedhaken

De oppervlakken van de bakvormen ⑦ en kneedhaken ⑥ zijn van een vuilafstotende coatinganti-aanbaklaag voorzien. Gebruik voor het reinigen ervan geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of voorwerpen die krassen op het oppervlak kunnen achterlaten.

Ten gevolge van vocht en waterdamp kan het oppervlak er na verloop van tijd anders gaan uitzien. Dit houdt geen vermindering van de werking of de kwaliteit in.

Neem voor het schoonmaken de bakvormen ⑦ en kneedhaken ⑥ uit de ovenruimte. Veeg de buitenkant van de bakvorm ⑦ met een vochtige doek af.

### Let op

Dompel de bakvorm ⑦ nooit in water of andere vloeistoffen.

Reinig de binnenkant van de bakvorm ⑦ met warm water met afwasmiddel.

Zijn de kneedhaken ⑥ verhard en moeilijk los te krijgen, dient u de bakvorm ⑦ ongeveer 30 minuten lang met heet water te vullen.

Als de inzethouder in de kneedhaken ⑥ vastzit, kunt u deze voorzichtig met een houten stokje schoonmaken.

Gebruik voor het reinigen van de broodbakmachine geen chemische reinigings- of verdunningsmiddelen.

## Technische gegevens

|                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| Model:             | Broodbakmachine<br>KH 1171 |
| Nominale spanning: | 220-240V~50Hz              |
| Vermogen :         | 850 Watt                   |

## Afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

## Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt.

 **Kompernass Service Netherland**

Tel.: 0900 1240001

e-mail: [support.nl@kompernass.com](mailto:support.nl@kompernass.com)

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM,

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Programmaverloop

| Programma                                                                                                 | 1. Normaal                |              |              |              |              |              | 2. Luchtig                |              |              |              |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Bruiningsgraad                                                                                            | Licht<br>Middel<br>Donker |              |              | snel         |              |              | Licht<br>Middel<br>Donker |              |              | snel         |              |              |
| Grootte                                                                                                   | 750 g                     | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                     | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Tijd (uren)                                                                                               | 2:58                      | 3:05         | 3:15         | 2:14         | 2:20         | 2:25         | 3:13                      | 3:18         | 3:25         | 2:18         | 2:25         | 2:30         |
| Voorverwarmen (min.)<br> | 15                        | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                        | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Kneden 1 (min)           | 12                        | 13           | 13           | 12           | 13           | 13           | 12                        | 12           | 15           | 12           | 13           | 13           |
| Rijzen 1 (min)           | 25                        | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           | 20                        | 20           | 20           | 10           | 10           | 10           |
| Kneden 2 (min)           | 2<br>3A*<br>5             | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8             | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Rijzen 2 (min)           | 30                        | 30           | 30           | 18           | 18           | 18           | 43                        | 41           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Rijzen 3 (min)           | 30                        | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           | 35                        | 35           | 35           | 30           | 30           | 30           |
| Bakken (min)            | 56                        | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 60                        | 65           | 70           | 60           | 65           | 70           |
| Warmhouden (min)<br>   | 60                        | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                        | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Ingrediënten toevoegen<br>(resterende uren)                                                               | 2:01                      | 2:05         | 2:10         | 1:49         | 1:53         | 1:58         | 2:26                      | 2:29         | 2:28         | 1:53         | 1:58         | 2:03         |
| Voorinstelling van de tijd                                                                                | 15h                       | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                       | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 3A betekent, dat de broodbakmachine 3 minuten kneedt en tegelijkertijd het geluidssignaal voor het toevoegen van de ingrediënten klinkt en de displayweergave „ADD“  verschijnt.

| Programma                                                                                                 | 3. Volkoren               |              |              |              |              |              | 4. Zoet                   |              |              |              |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Bruiningsgraad                                                                                            | Licht<br>Middel<br>Donker |              |              | snel         |              |              | Licht<br>Middel<br>Donker |              |              | snel         |              |              |
| Grootte                                                                                                   | 750 g                     | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                     | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Tijd (uren)                                                                                               | 3:18                      | 3:25         | 3:35         | 2:24         | 2:30         | 2:35         | 2:56                      | 3:01         | 3:10         | 2:10         | 2:16         | 2:20         |
| Voorverwarmen (min.)<br> | 15                        | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                        | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Kneden 1 (min)           | 11                        | 12           | 12           | 11           | 13           | 13           | 12                        | 12           | 12           | 11           | 12           | 12           |
| Rijzen 1 (min)           | 30                        | 30           | 30           | 10           | 10           | 10           | 25                        | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           |
| Kneden 2 (min)           | 2<br>3A<br>8              | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6             | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Rijzen 2 (min)           | 38                        | 38           | 38           | 23           | 23           | 23           | 35                        | 35           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Rijzen 3 (min)           | 35                        | 35           | 35           | 35           | 35           | 35           | 30                        | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           |
| Bakken (min)            | 56                        | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 52                        | 56           | 60           | 52           | 56           | 60           |
| Warmhouden (min)<br>   | 60                        | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                        | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Ingrediënten toevoegen<br>(resterende uren)                                                               | 2:17                      | 2:21         | 2:26         | 1:59         | 2:03         | 2:08         | 2:03                      | 2:07         | 2:11         | 1:46         | 1:50         | 1:54         |
| Voorinstelling van de tijd                                                                                | 15h                       | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                       | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 4A betekent, dat de broodbakmachine 4 minuten kneedt en er tegelijkertijd het geluidssignaal klinkt voor het toevoegen van de ingrediënten en de displayweergave „ADD“ ⑥ verschijnt.

| Programma                                                                                                 | 5. Expres                 |                |                | 6. deeg        | 7. pastadeeg      | 8. karnemelk              |              |              | 9. Glutenvrij             |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|----------------|----------------|-------------------|---------------------------|--------------|--------------|---------------------------|--------------|--------------|
| Bruiningsgraad                                                                                            | Licht<br>Middel<br>Donker |                |                | N/A            | N/A               | Licht<br>Middel<br>Donker |              |              | Licht<br>Middel<br>Donker |              |              |
| Grootte                                                                                                   | 750 g                     | 1000 g         | 1250 g         | N/A            | N/A               | 750 g                     | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                     | 1000 g       | 1250 g       |
| Tijd (uren)                                                                                               | 1:15                      | 1:18           | 1:20           | 1:50           | 0:15              | 3:17                      | 3:21         | 3:30         | 3:40                      | 3:45         | 3:55         |
| Voorverwarmen (min.)<br> | N/A                       | N/A            | N/A            | 10             | N/A               | 25                        | 25           | 30           | 15                        | 15           | 20           |
| Kneden 1 (min)           | 8                         | 8              | 8              | 12             | 15                | 10                        | 10           | 10           | 12                        | 12           | 12           |
| Rijzen 1 (min)           | N/A                       | N/A            | N/A            | 10             | N/A               | 20                        | 20           | 20           | 20                        | 20           | 20           |
| Kneden 2 (min)           | N/A<br>2A<br>5            | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>3A<br>5 | N/A<br>N/A<br>N/A | 2<br>5A*<br>8             | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>3A<br>8              | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 |
| Rijzen 2 (min)           | N/A                       | N/A            | N/A            | 25             | N/A               | 45                        | 45           | 45           | 50                        | 50           | 50           |
| Rijzen 3 (min)           | 20                        | 20             | 20             | 45             | N/A               | 30                        | 30           | 30           | 50                        | 50           | 50           |
| Bakken (min)             | 40                        | 43             | 45             | N/A            | N/A               | 52                        | 56           | 60           | 60                        | 65           | 70           |
| Warmhouden (min)<br>    | 60                        | 60             | 60             | N/A            | N/A               | 60                        | 60           | 60           | 60                        | 60           | 60           |
| Ingrediënten toevoegen<br>(resterende uren)                                                               | 1:05                      | 1:08           | 1:10           | 1:15           | N/A               | 2:15                      | 2:19         | 2:23         | 2:48                      | 2:53         | 2:58         |
| Voorinstelling van de tijd                                                                                | 15h                       | 15h            | 15h            | 15h            | 15h               | 15h                       | 15h          | 15h          | 15h                       | 15h          | 15h          |

\* 5A betekent, dat de broodbakmachine 5 minuten kneedt en er tegelijkertijd het geluidssignaal voor het toevoegen van ingrediënten klinkt en de displayweergave „ADD“  verschijnt.

| Programma                                                                                                 | 10. Gebak                   |                   |                   | 11. Jam              | 12. Bakken                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|----------------------|-----------------------------|
| Bruiningsgraad                                                                                            | Licht:<br>Middel<br>Donker: |                   |                   | N/A                  | Licht:<br>Middel<br>Donker: |
| Grootte                                                                                                   | 750 g                       | 1000 g            | 1250 g            | N/A                  | N/A                         |
| Tijd (uren)                                                                                               | 1:30                        | 1:35              | 1:40              | 1:20                 | 1:00                        |
| Voorverwarmen (min.)<br> | N/A                         | N/A               | N/A               | N/A                  | N/A                         |
| Kneden 1 (min)           | 15                          | 15                | 15                | N/A                  | N/A                         |
| Rijzen 1 (min)           | N/A                         | N/A               | N/A               | 15<br>Hitte + kneden | N/A                         |
| Kneden 2 (min)           | N/A<br>N/A<br>N/A           | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A    | N/A<br>N/A<br>N/A           |
| Rijzen 2 (min)           | N/A                         | N/A               | N/A               | N/A                  | N/A                         |
| Rijzen 3 (min)           | N/A                         | N/A               | N/A               | 45<br>Hitte + kneden | N/A                         |
| Bakken (min)             | 60                          | 65                | 70                | 20<br>Rijzen         | 60                          |
|                                                                                                           | 15<br>Rijzen                | 15<br>Rijzen      | 15<br>Rijzen      |                      |                             |
| Ingrediënten toevoegen<br>(resterende uren)                                                               | 60                          | 60                | 60                | N/A                  | 60                          |
| Voorinstelling van de<br>tijd                                                                             | N/A                         | N/A               | N/A               | N/A                  | N/A                         |
| Voorinstelling van<br>de tijd                                                                             | 15h                         | 15h               | 15h               | N/A                  | 15h                         |

# Problemen met de broodbakmachine oplossen

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wat te doen als de kneedhaak ❹ na het bakken in de bakvorm ❸ blijft steken?                     | Vul de bakvorm ❸ met heet water en draai aan de kneedhaken ❹ om de korsten eronder los te maken.                                                                                                                                                                                                                        |
| Wat gebeurt er als het gebakken brood in de broodbakmachine blijft?                             | De „Warmhoudfunctie“ zorgt ervoor dat het brood ca. 1 uur lang warm wordt gehouden en tegen vocht wordt beschermd. Als het brood langer dan een uur in de broodbakmachine blijft, kan het vochtig worden.                                                                                                               |
| Zijn de bakvormen ❸ vaatwasserbestendig?                                                        | Nee. Was de bakvormen ❸ en kneedhaak ❹ met de hand af.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Hoe komt het dat het deeg niet wordt geroerd, terwijl de motor wel draait?                      | Controleer of de kneedhaak ❹ en de bakvorm ❸ goed in elkaar sluiten.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wat te doen als de kneedhaak ❹ in het brood blijft steken?                                      | Verwijder de kneedhaak ❹ met de kneedhaakverwijderaar ❿.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wat gebeurt er als de stroom uitvalt tijdens het uitvoeren van een programma?                   | Na een stroomstoring van minder dan 10 minuten maakt de broodbakmachine het laatste programma af.                                                                                                                                                                                                                       |
| Hoe lang duurt het bakken van een brood?                                                        | De exacte tijden vindt u in de tabel Programmaverloop.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wat voor broden kan ik wat betreft het gewicht bakken?                                          | U kunt broden van 750 g - 1000 g - 1250 g bakken.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Waarom mag de timerfunctie niet worden gebruikt bij bakken met verse melk?                      | Verse producten als melk en eieren bederven als ze te lang in het apparaat blijven.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Wat gebeurt er als de broodbakmachine niet werkt, nadat u de Start/Stop-toets ❶ hebt ingedrukt? | Enkele handelingen zoals bijvoorbeeld "Opwarmen" of "Rusten" zijn moeilijk herkennen. Controleer aan de hand van de tabel "Programmaverloop" welk gedeelte van het programma nu loopt.<br>Controleer of u de Start/Stop-toets ❶ correct heeft ingedrukt.<br>Controleer of de netstekker op het lichtnet is aangesloten. |
| Het apparaat hakt de toegevoegde rozijnen fijn.                                                 | Om het fijnmalen van ingrediënten als fruit of noten te voorkomen, moet u die pas na het signaal aan het deeg toevoegen.                                                                                                                                                                                                |



| <b>ÍNDICE</b>                               | <b>PÁGINA</b> |
|---------------------------------------------|---------------|
| Indicações de segurança                     | 38            |
| Vista geral do aparelho                     | 39            |
| Acessórios                                  | 39            |
| Utilização correcta                         | 39            |
| Antes da primeira utilização                | 40            |
| Características                             | 40            |
| Painel de comando                           | 41            |
| Programas                                   | 42            |
| Função de temporizador                      | 43            |
| Antes da cozedura                           | 44            |
| Cozer pão                                   | 44            |
| Mensagem de erro                            | 46            |
| Limpeza e conservação                       | 46            |
| Dados técnicos                              | 47            |
| Eliminação                                  | 47            |
| Garantia e assistência técnica              | 47            |
| Importador                                  | 48            |
| Evolução do programa                        | 49            |
| Eliminação de erros da máquina de fazer pão | 53            |

Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e conserve-o para utilização posterior.  
Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

## Indicações de segurança

---

- Leia o manual de instruções por completo antes de utilizar o aparelho!
- Perigo de asfixia! As crianças correm perigo de asfixia ao manusear incorrectamente o material da embalagem. Elimine o material da embalagem imediatamente depois de o desembalar ou guarde-o fora do alcance das crianças.
- Depois de desempacotar a máquina de cozer pão, verifique se apresenta danos de transporte. Se necessário, dirija-se ao seu fornecedor.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, plana e que não seja sensível ao calor.
- Não coloque o aparelho próximo de materiais e /ou gases inflamáveis, explosivos. Relativamente a outros objectos deve-se manter uma distância mínima de 10 cm.
- Certifique-se de que as ranhuras de ventilação do aparelho não ficam cobertas. Perigo de sobreaquecimento!
- Antes de ligar o aparelho, verifique se o tipo de corrente e tensão de rede coincidem com as indicações contidas na placa de características.
- Não assente o cabo de rede sobre cantos ou nas proximidades de superfícies ou objectos quentes. O isolamento do cabo pode ser danificado.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- O aparelho vem equipado com um cabo de rede curto para evitar perigo de acidente e de tropeçar.
- Utilizar o aparelho apenas em espaços fechados.
- Nunca coloque o aparelho nas proximidades do fogão a gás e eléctrico, do forno quente ou outras fontes de calor. Perigo de sobreaquecimento!
- Nunca cubra o aparelho com uma toalha ou outros materiais. O calor e o vapor devem poder sair. Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for tapado ou entrar em contacto com material inflamável, como por exemplo com cortinados.
- Se utilizar a extensão do cabo, a potência máxima permitida do cabo terá de corresponder à potência da máquina de cozer pão.
- Coloque a extensão de modo a que ninguém tropece nela e para que não se desligue acidentalmente.
- Verifique antes de cada utilização a ficha e o cabo de rede. Se o cabo de rede deste aparelho ficar danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de apoio ao cliente ou outra pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar perigos.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar danos. Utilizar o aparelho apenas os efeitos previstos. Caso contrário, a o direito da garantia extingue-se.
- Inicie o programa de cozedura apenas com a forma inserida. Tal pode causar danos irreparáveis no aparelho.
- Retire a ficha da tomada se não estiver a utilizar o aparelho ou se pretender efectuar a limpeza. Antes de retirara as peças deixe o aparelho arrefecer.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e/ou de conhecimento do mesmo, a não ser que seja efectuada uma vigilância por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho. As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

- Este aparelho corresponde às respectivas determinações de segurança. A verificação, reparação e manutenção técnica são da responsabilidade de um comerciante qualificado. Caso contrário, o direito à garantia extingue-se.
- Não coloque objectos sobre o aparelho, nem o cubra. Perigo de incêndio!
- **Atenção!** A máquina de fazer pão fica muito quente. Deixe arrefecer o aparelho antes de tocar nele ou utilize uma pega de cozinha para pegar nele.
- Deixe o aparelho arrefecer e retire a ficha de rede antes de retirar ou colocar as peças dos acessórios.
- Não desloque o máquina de fazer pão, se esta tiver algum conteúdo líquido ou quente, p. ex. compotas na forma. Existe perigo de queimaduras!
- Nunca agarre as varas para amassar rotativas durante a utilização. Existe perigo de ferimentos!
- Não retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de rede.
- Retire a ficha de rede quando o aparelho não está a ser usado e antes de qualquer limpeza.
- Não utilize a máquina de cozer pão para guardar alimentos ou utensílios.
- Nunca coloque película de alumínio ou outros objectos metálicos na máquina de fazer pão. Isso pode levar a curto-circuito. Existe perigo de incêndio!
- Não mergulhe a máquina de cozer pão em água ou outros líquidos. Existe perigo de choque eléctrico!
- Não limpe o aparelho com esponjas de limpeza abrasivas.  
Se partículas do esfregão soltas entrarem em contacto com peças eléctricas, existe perigo de curto-circuito.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para comandar o aparelho.

- Nunca utilize o aparelho vazio ou sem forma. Isto provoca danos irreparáveis no aparelho.
- Feche sempre a tampa durante o funcionamento.
- Nunca retire a forma durante o funcionamento.

## Vista geral do aparelho

- 1 Janela para visualização
- 2 Tampa do aparelho
- 3 Ranhuras de ventilação
- 4 Cabo de rede
- 5 Painel de comando



Este símbolo na tampa da sua máquina de cozer pão alerta para o perigo de queimadura.

## Acessórios

- 6 2 varas para amassar
- 7 Forma com capacidade de até 1250 g
- 8 Copo de medição
- 9 Colher de medida
- 10 Botão para remoção das varas para amassar
  - Informações breves
  - Livro de receitas
  - Manual de instruções

## Utilização correcta

Utilize a sua máquina de fazer pão Bifinett apenas para cozer pão e também para fazer compotas/doces a nível doméstico.

Não utilize o aparelho para secar alimentos ou objectos. Não utilize a máquina de cozer pão ao ar livre.

Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante. Acessórios não recomendados podem danificar o aparelho.

# Antes da primeira utilização

---

## Eliminação do material da embalagem

Retire o seu aparelho da embalagem e elimine o material da embalagem conforme os regulamentos da sua área de residência.

## Primeira limpeza

Antes da colocação em funcionamento, limpe a forma ⑦, as varas para amassar ⑥ e a superfície exterior da máquina de fazer pão com um pano limpo e húmido. Não use quaisquer esponjas ou detergentes abrasivos. Remova a película de protecção no painel de comando ⑤.

## Aquecer

① Tenha em atenção as seguintes indicações relativas à primeira colocação em funcionamento:

Coloque a forma vazia ⑦ dentro do aparelho, unicamente no primeiro aquecimento. Feche a tampa do aparelho ②. Seleccione o programa 12, tal como descrito no capítulo "PROGRAMAS" e prima Start/Stop ③, para aquecer o aparelho durante

5 minutos. Após os 5 minutos, prima o botão Start/ Stop ③, até se ouvir um sinal de aviso longo, para terminar o programa.

Visto que os elementos de aquecimento estão ligeiramente lubrificados, pode ouvir-se alguns ruídos durante a primeira colocação em funcionamento. Esta situação não representa danos e desaparece passado pouco tempo. Certifique-se que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

Deixe o aparelho arrefecer totalmente e volte a lavar a forma ⑦, as varas para amassar ⑥ e a superfície exterior da máquina de fazer pão com um pano limpo e húmido.

**⚠ Perigo de incêndio!** Não deixe aquecer a máquina de fazer pão durante mais do que 5 minutos com a forma vazia ⑦. Existe perigo do sobreaquecimento.

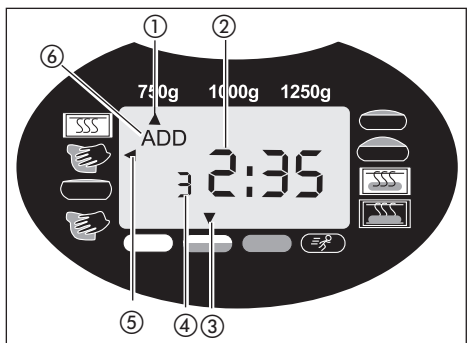
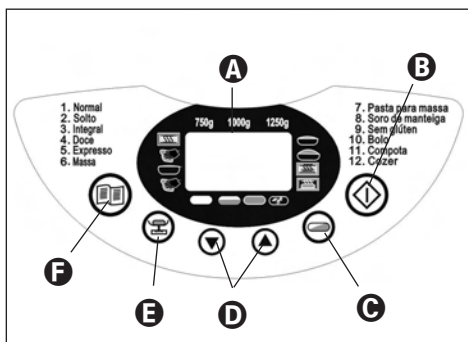
## Características

---

Com a máquina de fazer pão pode cozer pão ao seu gosto.

- Pode escolher entre 12 programas diferentes.
- Pode utilizar misturas pré-preparadas.
- Pode amassar preparados de massa ou massas de pão e fazer compota.
- Através do programa "Sem glúten" pode cozer misturas sem glúten e receitas com farinhas sem glúten, como p. ex. farinha de milho, farinha de trigo e amido de batata.

## Painel de comando



### A Visor

Indicação para

- ① selecção do peso (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② tempo de funcionamento restante em horas e a pré-selecção de tempo programada
- ③ o grau de cozedura seleccionado (claro, médio, escuro, rápido)
- ④ o número do programa seleccionado
- ⑤ a evolução do programa
- ⑥ a adição de ingredientes ("ADD")

### B Start / Stop

Para iniciar e terminar o funcionamento ou para apagar uma programação do temporizador.

Para interromper o funcionamento, prima brevemente o botão Start/Stop **B**, até ouvir um sinal de aviso e o hora piscar no visor **A**. Premindo novamente o botão Start/Stop **B** é possível retomar o funcionamento, no período de 10 minutos. Se se esquecer de retomar o programa, este prossegue automaticamente passados 10 minutos. Para terminar totalmente o funcionamento ou eliminar as configurações, prima durante 3 segundos o botão Start/Stop **B** até ouvir um sinal de aviso longo.

### ⚠ Indicação:

Não prima o botão Start/Stop **B**, se pretender apenas controlar o estado do pão. Pode observar o processo de cozedura através da janela para visualização.

### ⚠ Atenção:

Ao premir todos os botões tem de ouvir um sinal de aviso, excepto quando o aparelho está em funcionamento.

### C Grau de cozedura (ou modo rápido)

Escolha do grau de cozedura ou mudar para o modo rápido (claro/médio/escuro/rápido). Prima o botão do grau de cozedura **C**, até surgir a seta acima do grau de cozedura desejado. Para os programas

1 - 4 pode activar o modo rápido, premindo várias vezes o botão grau de cozedura **C**, para encurtar o processo de cozedura. Prima o botão grau de cozedura **C** várias vezes, até a seta surgir acima de "rápido". Nos programas 6, 7 e 11 não é possível seleccionar o grau de cozedura.

### D Temporizador ▼ ▲

Cozedura retardada.

### ⚠ Indicação:

No programa 11 pode ajustar a cozedura retardada.

### **B** **Peso do pão**

Seleção do peso do pão ( 750 g / 1000 g / 1250 g). Prima este botão várias vezes, até a seta surgir abaixo do peso pretendido. As indicações do peso (750 g / 1000 g / 1250 g) estão relacionadas com a quantidade dos ingredientes colocados na forma **7**.

### **A** **Indicação:**

A predefinição ao ligar o aparelho é de 1250 g. Nos programas 6, 7, 11 e 12 pode ajustar o peso do pão.

### **F** **Seleção do programa (menu)**

Acéder ao programa de cozedura pretendido (1-12). No visor **A** surge o número do programa e o respectivo tempo de cozedura.

### **Função de memória**

Ao voltar a ligar o aparelho depois de um corte de corrente de aprox. 10 minutos, o programa prossegue a partir de onde parou. Isto não é válido para a eliminação/finalização do processo de cozedura ou para a activação do botão Start/Stop **B**, até se ouvir um sinal de aviso.

### **Janela para visualização 1**

Pode observar o processo de cozedura através da janela para visualização **1**.

## **Programas**

Com o botão selecção de programa **F** selecciona o programa desejado. O respectivo número de programa é indicado no visor **A**. Os tempos de cozedura dependem das combinações de programa seleccionadas. Ver capítulo "Evolução do programa".

### **Programa 1: Normal**

Para pão de trigo e de mistura essencialmente compostos por farinha de trigo ou de centeio. O pão tem uma consistência compacta. Pode ajustar o grau de cozedura do pão através do botão grau de cozedura **C**.

### **Programa 2: Solto**

Para pães leves de farinha bem moída. O pão é normalmente leve e tem uma superfície estaladiça.

### **Programa 3: Integral**

Para pães com tipos de farinha mais espessa, p. ex. farinha de trigo integral e farinha de centeio. O pão fica mais compacto e pesado.

### **Programa 4: Doce**

Para pães com ingredientes de sumos de fruta, pedacinhos de coco, uvas passas, frutos secos, chocolate ou açúcar adicional. Um maior tempo de levedura torna o pão mais leve e fofo.

### **Programa 5: Expresso**

Para amassar, deixar levedar a massa e cozer é necessário menos tempo. No entanto, para este programa só são adequadas receitas que não contenham ingredientes pesados ou farinhas muito fortes. Repare que neste programa o pão pode não ficar tão fofo e saboroso.

### **Programa 6: Massa**

Para obter massa levedada para pão, pizza ou regueifa. O processo de cozedura não se realiza neste programa.

### **Programa 7: Pasta para massa**

Para a preparação de massa. O processo de cozedura não se realiza neste programa.

### **Programa 8: Soro de manteiga**

Para pães preparados com soro de manteiga ou iogurte.

### Programa 9: Sem glúten

Para pão de farinha e misturas para bolos sem glúten. As farinhas sem glúten precisam de mais tempo para a absorção de líquidos e possuem outras características.

### Programa 10: Bolo

Com este programa os ingredientes são brevemente amassados, levedados e cozidos. Utilize fermento em pó para este programa.

### Programa 11: Compota

Para fazer compotas, doces, geleias e cremes para barrar à base de frutos.

### Programa 12: Cozer

Para acabar de cozer pães, que ficaram demasiado claros, que não cozeram completamente ou massa pré-preparada. Os processos de amassar ou de deixar repousar a massa não fazem parte deste programa. O pão mantém-se quente durante uma hora depois de concluído o processo de cozedura. Assim evita-se que o pão fique demasiado húmido.

O programa 12 coze o pão durante 60 minutos. Para terminar estas funções antes do tempo definido, prima o botão Start/Stop **B**, até se ouvir um sinal de aviso longo. Para desligar o aparelho totalmente, desligue-o da corrente.

#### **Indicação:**

Nos programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9 ouve-se um sinal de aviso durante a evolução do programa e surge "ADD" **6** no visor.

Introduza logo a seguir os ingredientes restantes, como frutos ou frutos secos.

Os ingredientes não são triturados pelas varas para amassar **6**.

Se tiver programado o temporizador, pode introduzir todos os ingredientes na forma **7** também no início do programa. Mas neste caso, deve partir os frutos e nozes aos pedaços.

## Função de temporizador

A função de temporizador possibilita-lhe uma cozedura retardada.

Com os botões de setas **▲** e **▼** **D** pode configurar o tempo de processo de cozedura pretendido.

 **Aviso!** Se pretender cozer um determinado pão com a função de temporizador, execute primeiro a receita para se certificar que a proporção dos ingredientes entre si está correcta, que a massa não está demasiado firme ou demasiado fina ou se a massa é muita e pode transbordar. Perigo de incêndio!

Selecione um programa. O visor **A** indica-lhe o tempo para cozer necessário.

Com o botão de setas **▲** **D**, prolonga o tempo do programa. Premindo uma vez, são acrescentados 10 minutos ao tempo total. Cada vez que o botão **▲** **D** é premido são acrescentados 10 minutos ao tempo total. Se mantiver o botão de setas premido, acelera este processo. O visor indica-lhe a duração total do tempo de cozer e do tempo de retardamento. Se exceder o tempo de prolongamento possível, pode corrigir o tempo com o botão de setas **▼** **D**.

Confirme a configuração do temporizador com o botão Start/Stop **B**.

Os dois pontos no visor **A** piscam e o tempo programado começa a decorrer.

Quando o processo de cozedura terminar ouvem-se dez sinais de aviso e o visor **A** indica 0:00.

#### **Exemplo:**

São 8.00 horas e pretende ter pão fresco dentro de 7 horas e 30 minutos, ou seja, às 15:30.

Selecione primeiro o programa 1 e prima depois o botão de setas **D** até surgir 7:30 no visor **A**, uma vez que o tempo até à conclusão é de 7 horas e 30 minutos.

**i Indicação:** A função de temporizador não está disponível no programa "Compota".

### **⚠ Indicação**

Não utilize a função de temporizador quando está a cozinhar alimentos que se estragam facilmente como ovos, leite, natas ou queijo.

## **Antes da cozedura**

Para um processo de cozedura bem sucedido, tenha em conta os seguintes factores:

### **Ingredientes**

#### **⚠ Indicação**

Retire a forma **7** da estrutura antes de introduzir os ingredientes. Se os ingredientes tocarem no compartimento de cozer pode ser provocado um incêndio devido ao aquecimento das serpentinas de aquecimento.

- Introduza os ingredientes na forma **7** sempre na sequência indicada.
- Todos os ingredientes devem encontrar-se à temperatura ambiente, de modo a que se obtenha um processo de fermentação óptimo.
- Meça bem as quantidades de ingredientes. Basta um pequeno desvio das quantidades da receita para influenciar o resultado da cozedura.

### **⚠ Indicação**

Nunca use quantidades maiores que as indicadas. Demasiada massa pode transbordar da forma **7** e queimar as serpentinas de aquecimento.

## **Cozer pão**

### **Preparação**

Tenha em atenção as indicações de segurança neste manual.

Coloque a máquina de cozer pão sobre uma superfície plana e estável.

1. Retire a forma **7** do aparelho, puxando-a para cima.
2. Introduza as varas para amassar **6** nos eixos de accionamento na forma **7**. Certifique-se de que estas estão bem inseridas.
3. Introduza os ingredientes da sua receita na forma **7**, na sequência indicada. Introduza primeiro os líquidos, açúcar, sal e depois a farinha, o fermento deve ser o último ingrediente.

### **⚠ Indicação**

Certifique-se de que o fermento não se mistura com o sal ou com líquidos.

4. Volte a colocar a forma **7**. Certifique-se de que esta fica correctamente encaixada.
5. Feche a tampa do aparelho **2**.
6. Insira a ficha de rede na tomada. Ouve-se um sinal de aviso e surge no visor **A** o número do programa e a duração do programa 1.
7. Seleccione o seu programa com o botão de selecção de programa **F**. Todas as introduções são confirmadas com um sinal de aviso.
8. Se necessário, seleccione o tamanho do pão com o botão **E**.
9. Seleccione o grau de cozedura **C** do seu pão. No visor **A** a seta indica-lhe se seleccionou claro, médio ou escuro. Também pode seleccionar aqui a configuração "Rápido", para reduzir o tempo durante o qual a massa fica a levedar.

### **⚠ Indicação**

As função "Grau de cozedura" não está disponível para os programas 6, 7 e 11.

A função "Rápido" só está disponível para os programas 1-4.

A configuração do peso do pão não está disponível para os programas 6, 7, 11 e 12.

10. Tem agora a possibilidade de ajustar a hora de fim do seu programa através da função de temporizador. Pode introduzir um prolongamento máximo de até 15 horas.

### **Indicação**

Esta função não é possível para o programa 11.

### **Iniciar programa**

Inicie agora o programa com o botão Start/Stop **B**.

- i** **Indicação:** Os programas 1, 2, 3, 4, 6, 8 e 9 iniciam-se com uma fase de pré-aquecimento de 10 a 30 minutos (excepto o modo rápido, ver tabela Evolução do programa). As varas para amassar **6** não se movimentam neste caso. O aparelho não está avariado.

O programa executa automaticamente as diferentes operações.

Pode observar a evolução do programa através da janela para visualização **1** da sua máquina de fazer pão. Ocasionalmente, durante o processo de cozedura, pode ocorrer a formação de humidade na janela para visualização **1**. A tampa do aparelho **2** pode ser aberta durante a fase de amassar.

### **Indicação**

Não abra a tampa do aparelho **2** durante a fase de levedação ou de cozedura. O pão pode abater.

### **Terminar programa**

Quando o processo de cozedura termina, ouvem-se dez sinais de aviso e o visor **A** indica 0:00.

Ao terminar o programa, o aparelho muda automaticamente para o modo de manutenção do calor com a duração de até 60 minutos.

### **Indicação**

Isto não acontece nos programas 6, 7 e 11.

Neste processo o ar quente circula no aparelho. pode interromper a função de manutenção do calor, mantendo o botão Start/Stop **B** premido até se ouvirem os sinais de aviso.

### **Aviso**

Antes de abrir a tampa do aparelho **2** retire a ficha de rede da tomada.

No caso de não utilizar o aparelho, deve desligá-lo sempre da rede eléctrica!

### **Retirar o pão**

Ao remover a forma **7**, utilize sempre pegas ou luvas de protecção.

Segure a forma **7** obliquamente por cima de uma grelha e agite ligeiramente até que o pão se solte da forma **7**.

Se o pão não se soltar das varas para amassar **6**, retire as varas para amassar **6** cuidadosamente, com o botão para remoção das varas **10**.

### **Indicação**

Não utilize objectos metálicos que poderiam arranhar o revestimento anti-aderente.

Logo após retirar o pão, lave a forma **7** com água quente. Evita uma fixação das varas para amassar **6** no eixo de accionamento.

**Conselho:** Ao retirar as varas para amassar **6** depois do último processo de amassar, o pão não parte ao ser retirado da forma **7**.

- Prima o botão Start/Stop **B** durante um curto período de tempo, para interromper o programa mesmo no início da fase de cozedura ou retire a ficha da tomada. Tem de voltar a ligar a ficha à rede eléctrica no período de 10 minutos, de modo a que o processo de cozedura possa prosseguir.
- Abra a tampa do aparelho **2** e retire a forma **7**. Passe as mãos por farinha, remova a massa e as varas para amassar **6**.
- Volte a colocar a massa na forma **7**. Volte a colocar a forma **7** e feche a tampa do aparelho **2**.
- Se necess. introduza a ficha na tomada. O programa de cozedura continua.

Deixe o pão arrefecer durante 15-30 minutos antes de o consumir.

Antes de cortar o pão, certifique-se sempre de que não se encontra nenhuma vara para amassar **6** na massa.

## Mensagem de erro

- Se no visor **A** surgir "HHH", depois do programa ter sido iniciado, a temperatura da máquina de fazer pão ainda é demasiado elevada. Pare o programa e retire a ficha da tomada. Abra a tampa do aparelho **2** e deixe-o arrefecer durante 20 minutos, antes de o voltar a utilizar.
- Se não for possível iniciar um novo programa, depois da máquina de fazer pão ter acabado de concluir um programa, é porque esta se encontra ainda muito quente. Neste caso, a indicação no visor pisca na configuração base (programa 1). Abra a tampa do aparelho **2** e deixe-o arrefecer durante 20 minutos, antes de o voltar a utilizar.

### **Aviso**

Não tente colocar o aparelho em funcionamento, antes deste ter arrefecido. Isto só é possível no programa 12.

- Se surgir "EE0", "EE1" ou "LLL" no visor, depois do programa ter sido iniciado, desligue a máquina de fazer pão e volte a ligá-la, retirando e voltando a introduzir a ficha na tomada. Se a indicação de erro persistir, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente.

## Limpeza e conservação

### **Aviso**

Antes de proceder a qualquer tipo de limpeza, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.

Proteja o aparelho da humidade, uma vez que isso pode provocar um choque eléctrico.

Para tal, tenha também atenção às indicações de segurança.

### **Atenção**

As peças do aparelho e dos acessórios não podem ir à máquina de lavar louça!

### **Estrutura, tampa, compartimento para cozer**

Retire todos os resíduos do compartimento para cozer com um pano húmido ou com uma esponja macia ligeiramente humedecida. Limpe a estrutura e a tampa também apenas com um pano ou esponja húmidos.

- Seque bem o interior. Para uma limpeza rápida, a tampa do aparelho **2** pode ser retirada da estrutura:

- Abra a tampa do aparelho ❷ até que os cames de charneira cuneiformes passem pelas aberturas das guias de charneira.
- Retire a tampa do aparelho ❷ das guias de charneira.
- Para montar a tampa do aparelho ❷, introduza os cames de charneira na abertura das guias de charneira.

### Formas e varas para amassar

As superfícies da forma ❷ e das varas para amassar ❸ estão equipadas com um revestimento antiaderente. Não utilize quaisquer detergentes agressivos, abrasivos ou objectos cortantes.

A humidade e o vapor podem alterar o aspecto das superfícies ao longo do tempo. Isto não implica porém uma redução da funcionalidade ou da qualidade.

Antes de limpar, retire as formas ❷ e as varas para amassar ❸ do compartimento para cozer. Limpe a parte exterior das formas ❷ com um pano húmido.

### ⚠ Atenção

Nunca mergulhe a forma ❷ em água ou outros líquidos.

Limpe o interior da forma ❷ com água morna com sabão.

Se as varas para amassar ❸ tiverem uma crosta difícil de eliminar, encha a forma ❷ durante cerca de 30 minutos com água quente.

Se o suporte de aplicação na vara para amassar ❸ estiver obstruído, pode limpá-lo cuidadosamente com um pequeno pau de madeira.

Não utilize detergentes químicos ou diluentes para limpar a máquina de cozer pão.

## Dados técnicos

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| Modelo:              | Máquina de fazer pão<br>KH 1171 |
| Tensão nominal:      | 220-240V~50Hz                   |
| Consumo de energia : | 850 Watt                        |

## Eliminação



**Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC.**

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.

Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

## Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. No caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica, via telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas anomalias de material e de fabrico e não no que diz respeito a desgaste das peças ou danos em peças frágeis, p.ex. interruptor ou bateria. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.

A garantia extingue-se no caso de utilização incorrecta e de intervenções que não foram efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

**PT Kompernass Service Portugal**

FGM-Ferramentas Gerais e Máquinas Lda.

Rua da Mainca, 642

Apartado 1080

4466-901 S. Mamede de Infesta

Tel.: 22 9069140

Fax: 22 9016870

e-mail: [support.pt@kompernass.com](mailto:support.pt@kompernass.com)

## Importador

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Evolução do programa

| Programa                                                                                                         | 1. Normal                |              |              |              |              |              | 2. Solto                 |              |              |              |              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Grau de cozedura:                                                                                                | Claro<br>médio<br>Escuro |              |              | rápido       |              |              | Claro<br>médio<br>Escuro |              |              | rápido       |              |              |
| Tamanho:                                                                                                         | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Tempo (horas)                                                                                                    | 2:58                     | 3:05         | 3:15         | 2:14         | 2:20         | 2:25         | 3:13                     | 3:18         | 3:25         | 2:18         | 2:25         | 2:30         |
| Pré-aquecer (min)               | 15                       | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                       | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Amassar 1 (min):                | 12                       | 13           | 13           | 12           | 13           | 13           | 12                       | 12           | 15           | 12           | 13           | 13           |
| Levedar 1 (min):                | 25                       | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           | 20                       | 20           | 20           | 10           | 10           | 10           |
| Amassar 2 (min):                | 2<br>3A*<br>5            | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8            | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Levedar 2 (min)                 | 30                       | 30           | 30           | 18           | 18           | 18           | 43                       | 41           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Levedar 3 (min):                | 30                       | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           | 35                       | 35           | 35           | 30           | 30           | 30           |
| Cozer(min):                    | 56                       | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 60                       | 65           | 70           | 60           | 65           | 70           |
| Manutenção do calor<br>(min)  | 60                       | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                       | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Adicionar ingredientes<br>(que permanecem horas)                                                                 | 2:01                     | 2:05         | 2:10         | 1:49         | 1:53         | 1:58         | 2:26                     | 2:29         | 2:28         | 1:53         | 1:58         | 2:03         |
| Predefinição do tempo                                                                                            | 15h                      | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                      | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 3A significa que a máquina de fazer pão amassa durante 3 minutos e simultaneamente ouve-se o sinal de aviso para adicionar os ingredientes e surge a indicação "ADD" no visor ⑥.

| Programa                                                                                                         | 3. Integral              |              |              |              |              |              | 4. Doce                  |              |              |              |              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Grau de cozedura:                                                                                                | Claro<br>médio<br>Escuro |              |              | rápido       |              |              | Claro<br>médio<br>Escuro |              |              | rápido       |              |              |
| Tamanho:                                                                                                         | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Tempo (horas)                                                                                                    | 3:18                     | 3:25         | 3:35         | 2:24         | 2:30         | 2:35         | 2:56                     | 3:01         | 3:10         | 2:10         | 2:16         | 2:20         |
| Pré-aquecer (min)               | 15                       | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                       | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Amassar 1 (min):                | 11                       | 12           | 12           | 11           | 13           | 13           | 12                       | 12           | 12           | 11           | 12           | 12           |
| Levedar 1 (min):                | 30                       | 30           | 30           | 10           | 10           | 10           | 25                       | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           |
| Amassar 2 (min):                | 2<br>3A<br>8             | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6            | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Levedar 2 (min)                 | 38                       | 38           | 38           | 23           | 23           | 23           | 35                       | 35           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Levedar 3 (min):                | 35                       | 35           | 35           | 35           | 35           | 35           | 30                       | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           |
| Cozer(min):                     | 56                       | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 52                       | 56           | 60           | 52           | 56           | 60           |
| Manutenção do calor<br>(min)  | 60                       | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                       | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Adicionar ingredientes<br>(que permanecem horas)                                                                 | 2:17                     | 2:21         | 2:26         | 1:59         | 2:03         | 2:08         | 2:03                     | 2:07         | 2:11         | 1:46         | 1:50         | 1:54         |
| Predefinição do tempo                                                                                            | 15h                      | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                      | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 4A significa que a máquina de fazer pão amassa durante 4 minutos e simultaneamente ouve-se o sinal de aviso para adicionar os ingredientes e surge a indicação "ADD" no visor ⑥.

| Programa                                                                                                        | 5. Expresso              |                |                | 6.<br>Massa    | 7. Pasta para<br>massa | 8. Soro de manteiga      |              |              | 9. Sem glúten            |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------------------|--------------|--------------|
| Grau de cozedura:                                                                                               | Claro<br>Médio<br>Escuro |                |                | N/A            | N/A                    | Claro<br>Médio<br>Escuro |              |              | Claro<br>Médio<br>Escuro |              |              |
| Tamanho:                                                                                                        | 750 g                    | 1000 g         | 1250 g         | N/A            | N/A                    | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                    | 1000 g       | 1250 g       |
| Tempo (horas)                                                                                                   | 1:15                     | 1:18           | 1:20           | 1:50           | 0:15                   | 3:17                     | 3:21         | 3:30         | 3:40                     | 3:45         | 3:55         |
| Pré-aquecer<br>(min)           | N/A                      | N/A            | N/A            | 10             | N/A                    | 25                       | 25           | 30           | 15                       | 15           | 20           |
| Amassar 1 (min):               | 8                        | 8              | 8              | 12             | 15                     | 10                       | 10           | 10           | 12                       | 12           | 12           |
| Levedar 1 (min):               | N/A                      | N/A            | N/A            | 10             | N/A                    | 20                       | 20           | 20           | 20                       | 20           | 20           |
| Amassar 2 (min):               | N/A<br>2A<br>5           | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>3A<br>5 | N/A<br>N/A<br>N/A      | 2<br>5A*<br>8            | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>3A<br>8             | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 |
| Levedar 2 (min)                | N/A                      | N/A            | N/A            | 25             | N/A                    | 45                       | 45           | 45           | 50                       | 50           | 50           |
| Levedar 3 (min):               | 20                       | 20             | 20             | 45             | N/A                    | 30                       | 30           | 30           | 50                       | 50           | 50           |
| Cozer (min):                   | 40                       | 43             | 45             | N/A            | N/A                    | 52                       | 56           | 60           | 60                       | 65           | 70           |
| Manutenção do calor<br>(min)  | 60                       | 60             | 60             | N/A            | N/A                    | 60                       | 60           | 60           | 60                       | 60           | 60           |
| Adicionar ingredientes<br>(que permanecem horas)                                                                | 1:05                     | 1:08           | 1:10           | 1:15           | N/A                    | 2:15                     | 2:19         | 2:23         | 2:48                     | 2:53         | 2:58         |
| Predefinição do tempo                                                                                           | 15h                      | 15h            | 15h            | 15h            | 15h                    | 15h                      | 15h          | 15h          | 15h                      | 15h          | 15h          |

\* 5A significa que a máquina de fazer pão amassa durante 5 minutos e simultaneamente ouve-se o sinal de aviso para adicionar os ingredientes e surge a indicação "ADD" no visor ⑥.

| Programa                                                                                                      | 10. Bolo                 |                   |                   | 11. Compota           | 12. Cozer                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|--------------------------|
| Grau de cozedura:                                                                                             | Claro<br>médio<br>Escuro |                   |                   | N/A                   | Claro<br>médio<br>Escuro |
| Tamanho:                                                                                                      | 750 g                    | 1000 g            | 1250 g            | N/A                   | N/A                      |
| Tempo (horas)                                                                                                 | 1:30                     | 1:35              | 1:40              | 1:20                  | 1:00                     |
| Pré-aquecer (min)            | N/A                      | N/A               | N/A               | N/A                   | N/A                      |
| Amassar 1 (min):             | 15                       | 15                | 15                | N/A                   | N/A                      |
| Levedar 1 (min):             | N/A                      | N/A               | N/A               | 15<br>Calor + amassar | N/A                      |
| Amassar 2 (min):             | N/A<br>N/A<br>N/A        | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A     | N/A<br>N/A<br>N/A        |
| Levedar 2 (min)              | N/A                      | N/A               | N/A               | N/A                   | N/A                      |
| Levedar 3 (min):             | N/A                      | N/A               | N/A               | 45<br>Calor + amassar | N/A                      |
| Cozer(min):                  | 60                       | 65                | 70                | 20<br>Levedar         | 60                       |
|                                                                                                               | 15<br>Levedar            | 15<br>Levedar     | 15<br>Levedar     |                       |                          |
| Manutenção do calor (min)  | 60                       | 60                | 60                | N/A                   | 60                       |
| Adicionar ingredientes (que permanecem horas)                                                                 | N/A                      | N/A               | N/A               | N/A                   | N/A                      |
| Predefinição do tempo                                                                                         | 15h                      | 15h               | 15h               | N/A                   | 15h                      |

## Eliminação de erros da máquina de fazer pão

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O que fazer se o batedor de gancho ❹ ficar preso na forma ❸ depois da cozedura?                            | Encha a forma ❸ com água quente e rode as varas para amassar ❹ para dissolver a crosta.                                                                                                                                                                                                 |
| O que acontece quando o pão pronto fica na máquina?                                                        | A "função de manutenção do calor" permite que o pão se mantenha quente durante aprox. 1 hora e protege-o da humidade. Se o pão permanecer mais de 1 hora na máquina, pode ficar húmido.                                                                                                 |
| As formas ❸ podem ser colocadas na máquina de lavar louça?                                                 | Não. Lave as formas ❸ e as varas para amassar ❹ à mão.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Porque é que a massa não está a ser mexida, apesar do motor trabalhar?                                     | Verifique se as varas para amassar ❹ e a forma ❸ estão encaixados correctamente.                                                                                                                                                                                                        |
| O que fazer quando a varas para amassar ❹ ficar preso no pão?                                              | Retire a varas para amassar ❹ com o botão para remoção das varetas ❶.                                                                                                                                                                                                                   |
| O que acontece numa falha de corrente durante o programa?                                                  | Em caso de falha de corrente até 10 minutos, a máquina de cozer pão conclui o último programa que estava a ser executado.                                                                                                                                                               |
| Quanto tempo demora a cozer o pão?                                                                         | Por favor, consulte o tempo preciso na tabela "Evolução do programa".                                                                                                                                                                                                                   |
| Qual o tamanho do pão que posso cozer?                                                                     | Pode cozer pão de 750 g - 1000 g - 1250 g.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Porque é que não se pode utilizar a função do temporizador ao cozer com leite fresco?                      | Os produtos frescos como o leite ou ovos estragam-se se ficarem demasiado tempo no aparelho.                                                                                                                                                                                            |
| O que aconteceu quando a máquina de fazer pão não funciona, depois do botão Start/Stop ❶ ter sido premido? | Algumas operações como por exemplo "Aquecer" ou "Repousar" são difíceis de detectar. Controle com base na tabela "Evolução do programa", qual a fase do programa a decorrer no momento.<br>Verifique se premiu o botão Start/Stop ❶ correctamente.<br>Verifique se a ficha está ligada. |
| O aparelho tritura as passas introduzidas.                                                                 | Para evitar triturar ingredientes como fruta ou nozes, acrescente estes à massa apenas depois de soar o sinal.                                                                                                                                                                          |

